



CHEESCAKE IM GLAS

ZUTATEN

7 Gläser von 1 dl Inhalt

Krümelboden:

40 g Butter

80 g Vollkornkekse

40 g Pistazien, geschält und ungesalzen

40 g Rohrzucker

Füllung:

300 g Doppelrahm-Frischkäse

50 g Halbrahm

60 g Zucker (bei mir war es wieder

Birkenzucker)

1,5 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

Topping:

1 Mango aus der Dose

1 Mango frisch

2 TL Agar Agar

1 EL Zucker

1 Limette

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für den Boden in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern und die krümelige Mischung in die Gläser verteilen. Mischung mit einem Löffel oder den Fingern an den Boden der Gläser drücken.
- Alle Zutaten für die Füllung in den Mixtopf geben, 1 Min./Stufe 4 vermischen und auf den Krümelboden in die Gläser verteilen. Gläser mit hitzebeständiger Frischhaltefolie oder Deckeln abdecken und in den Varoma Behälter stellen. Mixtopf spülen.
- 500 g Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und 22 Min./Varoma/Stufe 1 dampfgaren. Varoma abnehmen und ohne Deckel zum Abkühlen zur Seite stellen. Mixtopf leeren und mit der Zubereitung des Toppings fortfahren.
- Mango aus der Dose, Agar Agar, Zucker, Saft einer Limette in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 7 pürieren. Topping 3 Min./100°C/Stufe 2 aufkochen. Topping auf die Gläser aufteilen. Etwas frische Mango in kleine Würfelchen schneiden und auf das Topping geben.
- Cheesecakes mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und gekühlt servieren.

Genussmix.ch